

DAFTAR PUSTAKA

- Aguirre-Joya, J. A., De Leon-Zapata, M. A., Alvarez-Perez, O. B., Torres-León, C., Nieto-Oropeza, D. E., Ventura-Sobrevilla, J. M., Aguilar, M. A., Ruelas-Chacón, X., Rojas, R., Ramos-Aguiñaga, M. E., & Aguilar, C. N. 2018. Basic and Applied Concepts of Edible Packaging for Foods. *Food Packaging and Preservation* (1 ed., hlm. 1–61). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811516-9.00001-4>
- Aini, S. N., Kusmiadi, R., & Napsiah. 2019. Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr. & L.M. Perry) Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioindustri*, 01(02), 186–202.
- Amanda, E. R., Prasetya, Y. A., Mardini, A. W., & Nabila, B. D. 2021. Pengaruh Edible Coating Kitosan-Virgin Coconut Oil terhadap Masa Simpan Buah Stroberi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(13), 157–164.
- Angelia, I. O. 2021. Efektifitas Pelilinan Terhadap Perubahan Kualitas Warna Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*). Seminar Nasional Teknologi, Sains, dan Humaniora. Gorontalo. 15 Desember.
- Aryasa, N. A. G., Pirena, K., & Tirzareka, C. M. 2022. Pembuatan Tepung Komposit Berbahan Dasar Kulit Semangka dan Kulit Buah Naga Sebagai Bahan Alternatif. <http://repository.ubaya.ac.id/id/eprint/43128>
- Aryati, Y. V. P., Setiawan, I., Ariani, N. R., & Hastuti, D. D. 2019. Pengaruh Gel Kombinasi Ekstrak Kulit Semangka (*Citrullus Lanatus*(Thunb.)) Dan Ekstrak Kulit Manggis (*GarciniaMangostana* L.) Terhadap Penyembuhan Luka Bakar Pada Kelinci. *IJMS-Indonesian Journal On Medical Science*, 6(1), 73–78.
- Asmi, N., & Tenriawaru, A. F. 2021. Pengaruh Pemberian Virgin Coconut Oil Terhadap Kejadian Infeksi Saluran Pernapasan Akut Pada Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(1), 55–61. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i1.509>
- Bahal, Y., Andayani, A., Djuariah, D., Subhan, Agustini, D. Y., Tahir, Surwarno, E. H., Yosrini, N., Suryani, P., Utomo, A., & Waludin, J. 2021. Standar Operasional Prosedur (SOP) Budidaya Tomat (M. Tahir, Ed.). Kementerian Pertanian Direktorat Jendal Hortikultura Direktorat Sayuran dan Tanaman Obat.
- Baratawidjaja, K. G. 2014. *Immunologi dasar* (11 ed.). Badan Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

- Cahyono, D. W., & Aksin, D. W. S. 2015. Kajian Sifat Fisik Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Menggunakan Pengolahan Citra (Image Processing). Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian, 1(1), 1–6.
- Carrari, F., & Fernie, A. R. 2006. Metabolic regulation underlying tomato fruit development. *Journal of Experimental Botany*, 57(9), 1883–1897. <https://doi.org/10.1093/jxb/erj020>
- Coniwanti, P., Pertiwi, D., & Pratiwi, D. M. 2014. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Karakteristik Edible Film dari Tepung Aren. *Teknik Kimia*, 20(2), 17–24.
- Dewi, N. W. P., Pudja, I. A. R. P., & Kencana, P. K. D. 2021. Pelapisan Gel Aloe Vera (*Aloe barbadensis* Miller) dan Ekstrak Jahe pada Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 9(1), 56–65. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Domínguez, R., Gullón, P., Pateiro, M., Munekata, P. E. S., Zhang, W., & Lorenzo, J. M. 2020. Tomato as Potential Source of Natural Additives for Meat Industry. A Review. *Antioxidants*, 9(1). <https://doi.org/10.3390/antiox9010073>
- Gardijito, M., & Handayani, W. 2015. Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran (R. Salfarino, Ed.). Kencana.
- Ghasemzadeh, R., Karbassi, A., & Ghoddousi, H. B. 2008. Application of Edible Coating for Improvement of Quality and Shelf-life of Raisins. *World Applied Sciences Journal*, 3(1), 82–87.
- Gladvin, G., Sudhaakr, G., Swathi, V., & Santhisri, K. v. 2017. Mineral and Vitamin Compositions Contents in Watermelon Peel (Rind). *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 5(5), 129–133. <http://www.ijcmas.com>
- Gomez, K. A., & Gomez, A. A. 2010. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. UI Press.
- Guoyao, W., Collins, J. K., Perkins-Veazie, P., Siddiq, M., Dolan, K. D., Kelly, K. A., Heaps, C. L., & Meininger, C. J. 2007. Dietary supplementation with watermelon pomace juice enhances arginine availability and ameliorates the metabolic syndrome in Zucker diabetic fatty rats. *The Journal of nutrition*, 137(12), 2680–2685. <https://doi.org/10.1093/jn/137.12.2680>
- Hamdayanty, Yunita, R., Nisa Amin, N., & Asmira Damayanti, T. 2012. Pemanfaatan Kitosan untuk Mengendalikan Antraknosa pada Pepaya (*Colletotrichum gloeosporioides*) dan Meningkatkan Daya Simpan Buah. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, 8(4), 97–102.

- Hapsari, R., Indradewa, D., & Ambarwati, E. 2017. Pengaruh Pengurangan Jumlah Cabang dan Jumlah Buah terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Vegetalika*, 6(3), 37–49.
- Haryati, Raudah, & Sami, M. 2016. Pembuatan Edible Coating dari Tepung Tapioka dan Aplikasinya pada Buah Tomat. *Jurnal Teknologi*, 16(1), 27–32.
- Ibrahim, Hasanuddin. 2013. Deskripsi Tomat Varietas Servo. Lampiran Surat Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia.
- Ifmalinda, Chatib, O. C., & Soparani, D. M. 2019. Aplikasi Edible Coating Pati Singkong pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 18–29. <http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/JTPA/article/view/182#>
- Inggas, M. A. N., Utama, I. M. S., & Arda, G. 2013. I Made Supartha Utama. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 1(2), 1–10.
- Kailaku, S. I., Dewandari, K. T., & Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 3(1), 50–58.
- Khathir, R., Sarmedi, Putra, B. S., & Agustina, R. 2019. Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Lycopersium Esculentum* Mill) Berdasarkan Kandungan Total Padatan Terlarut dengan Model Arrhenius dan Q10. *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 32–38.
- Kore, V. T., Tawade, S. S., & Kabir J. 2017. Application of Edible Coatings on Fruits and Vegetables. *Imperial Journal of Interdisiplinary Rescerch (IJIR)*, 3(1), 591–603.
- Kusuma, M. A., & Putri, N. A. 2020. Review: Asam Lemak Virgin Coconut Oil (VCO) dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 4(1), 93–107. <http://ojs.unik-kediri.ac.id>
- Kusuma, R. J. 2005. Profil Lama Diare Pada Anak Dengan Ppemberian Minyak Kelapa Murni. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*, 21(3), 145–149.
- Lastriyanto, A., Bintoro, B. I., Hawa, L. C., & Wibowo, S. A. 2022. Pengawetan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) Segar dengan Teknologi Hypobaric Storage. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(1), 55–65. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.01.07>
- Lenucci, M. S., Cadinu, D., Taurino, M., Piro, G., & Dalessandro, G. 2006. Antioxidant Composition in Cherry and High-Pigment Tomato Cultivars. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(7), 2606–2613. <https://doi.org/10.1021/jf052920c>

- Maringgal, B., Hashim, N., Mohamed Amin Tawakkal, I. S., & Muda Mohamed, M. T. 2020. Recent advance in edible coating and its effect on fresh/fresh-cut fruits quality. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 253–267. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.024>
- Martina, M., Tikunov, Y., Portis, E., & Bovy, A. G. 2021. The Genetic Basis of Tomato Aroma. *Genes*, 12(2), 1–26. <https://doi.org/10.3390/genes12020226>
- Miskiyah, Widaningrum, & Winarti, C. 2011. Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika: Prefensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*, 21(1), 68–76.
- Muis, A. 2018. Pembuatan Oleokimia dari Virgin Coconut Oil (VCO) Melalui Proses Fraksinasi dan Esterifikasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(Desember), 75–86.
- Mutiawati, T. 2007. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. UNPAD Press.
- Nawab, A., Alam, F., & Hasnain, A. 2017. Mango kernel starch as a novel edible coating for enhancing shelf- life of tomato (*Solanum lycopersicum*) fruit. *International Journal of Biological Macromolecules*, 103, 581–586. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.05.057>
- Nisah, K., & Barat, Y. M. 2019. Efek Edible Coating pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill) Selama Penyimpanan. *AMINA: Aplikasi analisis kimia kuantitatif untuk pemantauan kadar obat (therapeutic drugs monitoring)*, 1(1), 11–17.
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S., & Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicon pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 1–8.
- Nugraheni, L. S., Utami, R., & Siswanti, S. 2020. Pengaruh Virgin Coconut Oil (VCO) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Strawberry (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknotan*, 14(1), 7. <https://doi.org/10.24198/jt.vol14n1.2>
- Pascall, M. A., & Lin, S. J. 2012. The Application of Edible Polymeric Films and Coatings in the Food Industry. *Journal of Food Processing & Technology*, 04(02). <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000e116>
- Permana, A. W., Sampers, I., & Van der Meeren, P. 2021. Influence of virgin coconut oil on the inhibitory effect of emulsion-based edible coatings containing cinnamaldehyde against the growth of *Colletotrichum gloeosporioides* (*Glomerella cingulata*). *Food Control*, 121(3), 107622. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107622>

- Piliang, M., Itnawita, & Dahliaty, A. (2013). Analisis Nutrien Karbohidrat, Protein, Lemak, Serat Kasar dan Kalsium pada Kulit Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schard) Di Pekanbaru. Diambil 30 Januari 2023, dari <https://repository.unri.ac.id>
- Prabowo, A. S., & Mawarani, L. J. 2020. Edible Coating Development of Durian Seeds Starch and Glucomannan with the Addition of Essential Oil As An Antimicrobial to Increase Shelf Life of Tomato and Cauliflower. IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, 833(1), 1–6. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/833/1/012034>
- Putri, G. N., Parnanto, N. H. R., & Nursiwi, A. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Fruit and Vegetable Leather dari Albedo Semangka (*citrullus vulgaris* Schard.) dan Wortel (*Daucus carota*). Jurnal Teknosains Pangan, 5(3), 20–30.
- Raghav, P. K., Agarwal, N., & Saini, M. 2016. Edible Coating of Fruits and Vegetables: A Review. International Journal of Scientific Research and Modern Education, 1(1), 188–204.
- Salingskat, C. A., Noviyanty, A., & Syamsiar. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu, dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat. Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 27(3), 274–286.
- Saragih, M. A., Johan, V. S., & Pato, U. 2017. Pengaruh Penambahan Kelopak Rosella Terhadap Mutu Sensori Permen Jelly Dari Albedo Semangka. JOM FAPERTA UR, 4(1).
- Setiowati, A., & Sumartiningsih, S. 2020. Efek Akut Pemberian Asam Amino Citrulin Alami terhadap Kekuatan Otot. Media Ilmu Keolahragaan Indonesia, 10(2), 2020. <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/mikiTerakreditasiSINTA4>
- Singh, H., Kachwaya, D. S., Kuchu, V. S., Vikas, G., Kaushal, N., & Singh, A. 2017. Edible Oil Coatings Prolong Shelf Life and Improve Quality of Guava (*Psidium guajava* L.). International Journal of Pure & Applied Bioscience, 5(3), 837–843. <https://doi.org/10.18782/2320-7051.4065>
- Sukarman, H. J. P. 2022. Pengolahan Pasca Panen Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Menggunakan Dengan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Batang Talas (*Colocasia Esculenta*). Jurnal Ilmiah Pertanian, 18(1), 34–41.
- Sumiasih, I. H., Octaviani, L., Lestari, D. I., & Yunita, R. R. 2016. Studi Perubahan Kualitas Pascapanen Buah Belimbing Dengan Beberapa Pengemasan dan Suhu Simpan. 20(2), 1410–1439.

- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4. <https://doi.org/10.17728/jatp.193>
- Suzuki, T., Morita, M., Kobayashi, Y., & Kamimura, A. 2016. Oral L-citrulline supplementation enhances cycling time trial performance in healthy trained men: Double-blind randomized placebo-controlled 2-way crossover study. *Journal of the International Society of Sports Nutrition*, 13(1), 57–71. <https://doi.org/10.1186/s12970-016-0117-z>
- Tarazona-Díaz, M. P., Martínez-Sánchez, A., & Aguayo, E. 2017. Preservation of Bioactive Compounds and Quality Parameters of Watermelon Juice Enriched with L-Citrulline through Short Thermal Treatment. *Journal of Food Quality*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.1155/2017/3283054>
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. 2019. Pengaruh Edible Coating Jenis Pati Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 29–33. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.1.29>
- USDA. (2021, Oktober 28). Food Data Central Search Results: Tomato. U.S Department of Agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1999634/nutrients>
- Widiyanti, R. A. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Peran Biologi dan Pendidikan Biologi dalam Menyiapkan Generasi Unggul dan Berdaya Saing Global, 577–584.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi Aplikasi Pengemasan Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3), 85–93.
- Wiriyanta, B. T. W. 2002. Bertanam Tomat. *Agro Media Pustaka*.
- Yudiyanti, I., & Matsjeh, S. 2020. Aplikasi Edible Coating Pati Kulit Singkong (*Manihot utilisima* Pohl.) pada Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) serta Uji Kadar Total Fenol dan Kadar Vitamin C sebagai Sumber Belajar. *BIODIK*, 6(2), 159–167. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i2.9260>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Atkhiyah, V. M., & Faqih, K. Al. 2020. Karakteristik Kerusakan Fisik dan Kimia Buah Tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.954>
- Yuniwanti, E. Y. W., Saraswati, Tt. R., & Kusdiyantini, E. 2018. Aktivitas Antioksidan Berbagai Minyak Edible Menggunakan Metode DPPH. *Buletin*

Anatomi dan Fisiologi, 3(1), 85–88.
ejournal2.undip.ac.id/index.php/baf/index

Zairisman, T. R., Budiastra, I. W., & Sugiyono. 2017. Pelapisan Lilin Karnauba dan Kitosan untuk Mempertahankan Mutu Wortel Kupas. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 05(2), 1–11. <https://doi.org/10.19028/jtep.05.2.153-160>

Zulfatunna'im, L. D., Bintari, S. H., Mubarak, I., & Dewi, P. 2022. Potensi Ekstrak Akuades Biji Pepaya sebagai Penghambat Pertumbuhan Khamir Penyebab Busuk Buah Tomat dan Stroberi. *Life Science*, 11(1), 13–28.

Zulkarnain. 2013. *Budidaya Sayuran Tropis* (Suryani, Ed.; 1 ed.). Bumi Aksara.